

El objetivo de Pago de Cirsus es hacer vinos de pago 100% de la más alta calidad. Las 136 hectáreas de viñedos orientados al sur están plantadas con Tempranillo, Merlot, Syrah, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Moscatel de grano pequeño. En medio de la propiedad se alza una imponente mansión y una moderna bodega, que produce algunos de los vinos más reconocidos en España. Todo está dispuesto para convertir a Cirsus en la próxima Denominación de Origen de Pago de España. Situada a las afueras de la localidad navarra

de Ablitas, la orografía inclinada y los suelos de arcilla ocre que se encuentran en la mayor parte de la finca, combinados con su clima continental, crean unas condiciones que se consideran óptimas para el cultivo de la vid. Para mejorar aún más la calidad, el rendimiento medio por hectárea se reduce intencionadamente muy por debajo del límite de la denominación para producir vinos concentrados, de color profundo, excelente fruta y una estructura de gran alcance.

VENDIMIA

La campaña comenzó el 12 de septiembre con la vendimia de Chardonnay. Tras un verano en el que las temperaturas fueron más bajas de lo habitual y un verano tardío con mucha lluvia, el inicio de la temporada se retrasó aproximadamente 10 días respecto a años anteriores. Estos factores propiciaron una maduración más lenta respetando la integridad de los aromas, especialmente en uva blanca. Para las uvas tintas, estos factores climáticos también favorecieron una maduración fenólica completa y dado que la producción fue un 10% inferior a la de años anteriores, la calidad de nuestras uvas fue máxima. La vendimia culminó con la cosecha de Cabernet Sauvignon en la última semana de octubre y seguida por la cosecha Tardía de Moscatel a mediados de noviembre. Al final de la temporada de vendimia, hemos comprobado que todo el cuidado que le damos a los viñedos los 365 días en nuestra finca y que es un solo cuerpo de viñedo es ideal para objetivos de calidad, esto nos permite obtener vinos de la más alta calidad, que buscamos cada año.

VINIFICACIÓN

The first careful grape selection is in the vineyard. Upon entering the winemaking cellar, the grapes again undergo a manual selection on a sorting table before being cold macerated at 5°C for 24 hours. The grapes are then de-stemmed, crushed and fermented at a controlled temperature of 25-28°C in small French oak casks, followed by a lengthy maceration.

ENVEJECIMIENTO

The wine undergoes malolactic fermentation naturally in new 225 litre French oak barrels and is then further aged for 14 months. The wine rests another 18 months in the bottle.



NOTAS DE CATA

Color: Deep layers of ripe, cherry colour.

Nariz: Complex, deep intensity, with great fruit intensity (blueberry, blackcurrant), cocoa and plenty of mineral notes.

Boca: Excellent structure. Well managed ripe, grippy but silky tannins and a supple mouthfeel with an earthy and pleasantly spicy finish.

Food pairing: Steak, roasted meats, stews and game dishes of all types, cured cheeses and even chocolate and desserts.

DATOS TECNICOS

Varietales	70% Syrah, 30% Tempranillo
Edad Viña	13 Años
Temperatura Fermentado	28°C
Período de Fermentación y Maceración	27 Días
Composición Barrica	Roble Francés
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	14 Months.
Tiempo en botella	12 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,2 g/L
pH	3,7
Libre de SO2 (MG/L)	60 mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	2,5 g/L
Temperatura sugerida para servir	18-19°C
Vinicultor	Jean-Marc Sauboua & Gurutze Gaztelumendi.